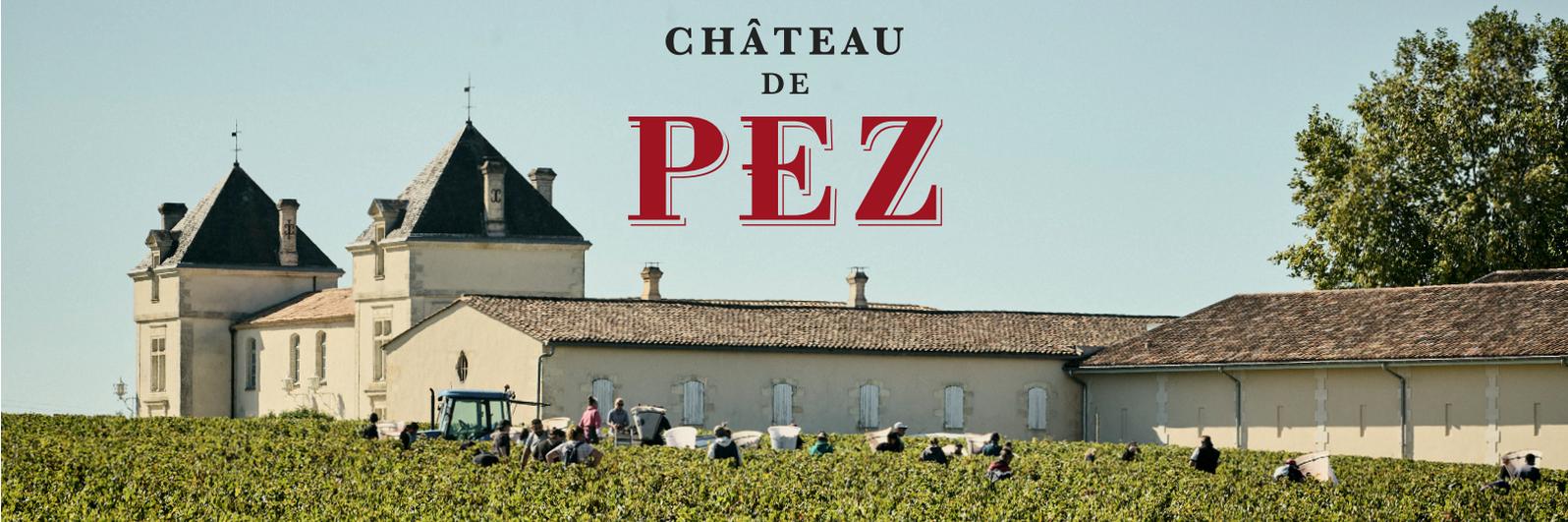


CHÂTEAU DE PEZ



2022

Pez, qui signifie Paix en vieux français... balayé par le vent et la grêle au printemps ; meurtri par une sécheresse caniculaire tout l'été durant. Et pourtant face à cette météo capricieuse et colérique, c'est un immuable Château de Pez 2022 ample et raffiné, juteux et complexe, qui s'offre à nous ; libérant la tension minérale des grands terroirs de Saint-Estèphe et exhalant des notes intenses florales et fruitées.

Un millésime 2022 d'une rare complexité, que la vigne courageuse et résiliente a bien voulu nous offrir.

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
25 HL/H	14,5% VOL.	3.8	13%

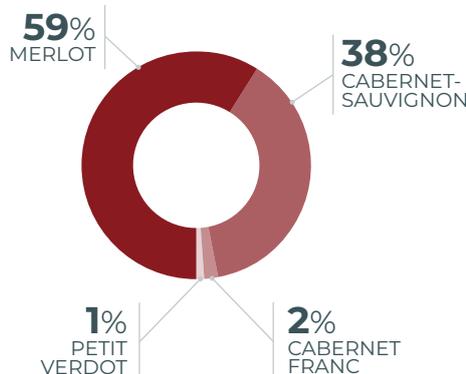
VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE
CUVES **BOIS** ET **TRONCONIQUES**
EN **INOX THERMORÉGULÉES**

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **15** MOIS
50% DE BARRIQUES NEUVES
CHAUFFE LONGUE MOYENNE
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE

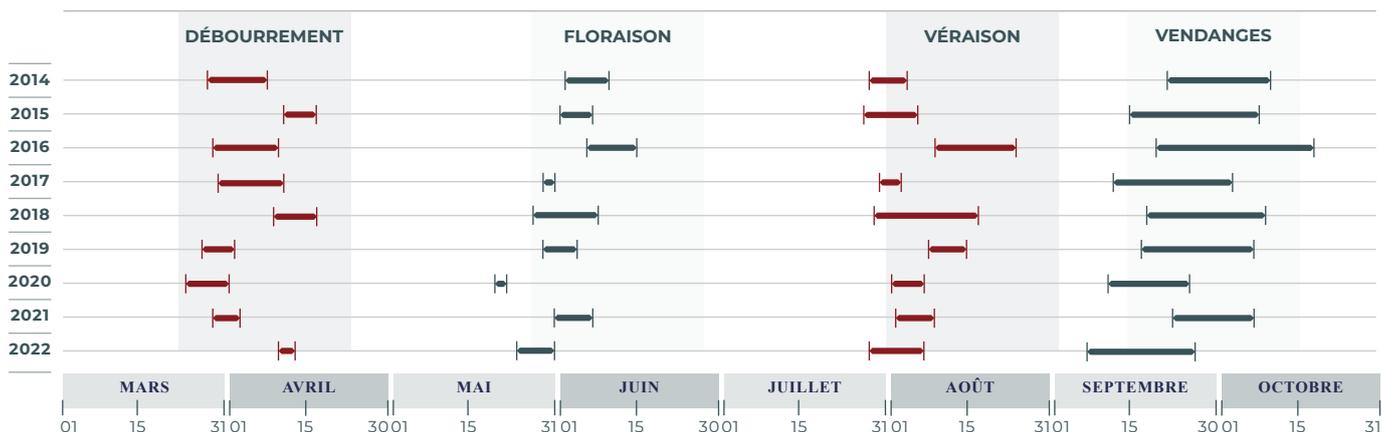


NOTES DE DÉGUSTATION

Des notes minérales de pierre à fusil et cèdre marquent les origines stéphanoises de ce vin, qui exhale aussi des notes fruitées de framboise et cassis. La réglisse est présente, ainsi que les épices ; la cannelle notamment. En bouche, Pez 2022 développe une onctuosité ample et généreuse. Le vin s'étire, sapide et sur des notes fraîches de zan et cerise noire. Des tanins ciselés soutiennent délicatement la longue finale de ce grand vin de Saint-Estèphe.



LE MILLÉSIME



L'hiver est plutôt sec et doux notamment sur sa fin avec des mois de février et mars affichant des températures supérieures aux normales saisonnières. Le **DEBOURREMENT** de la vigne est assez précoce, début avril. Dans le même temps, une lutte intense contre le gel, plusieurs nuits consécutives, doit être menée. S'ensuit un printemps globalement sec et chaud, favorisant une **FLORAISON** à la fin du mois de mai dans d'excellentes conditions sanitaires. Le mois de juin est très instable et pluvieux. De violents orages de grêle s'abattent sur de nombreux vignobles du Médoc ; celui de Pez est grêlé intégralement avec une moyenne de pertes proche de 50%. À partir de début juillet, une longue sécheresse caniculaire s'installe. La **VÉRAISON** commence tôt, le 28 juillet et s'étire jusqu'au 7 août. Mi-août, deux orages apportent 25 mm de pluie, de minces ressources permettant tout de même aux raisins de parfaire leur maturation. Les **VENDANGES** commencèrent le 7 septembre, dans des conditions sèches et un état sanitaire parfait. Les seules précipitations significatives arrivent le dernier jour des vendanges, le 26 septembre!

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

42 HECTARES

EN PRODUCTION : 38 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



← CROUPES DE GRAVES

← SUR SOUS-SOLS ARGILO-CALCAIRES

DENSITÉ DE PLANTATION

8.000 PIEDS / HECTARE

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

25 ANS

VITICULTURE

VITICULTURE RAISONNÉE

LE CLIMAT

